



へいせいかわら版

“令和”

2021年7月号



3月号でお知らせ致しましたが、7月の祝日はかなり変更になっております。オリンピック実施は仕方がないと思いますが無観客が良いのではないのでしょうか？尾身さんがんばれ！！

気温が上昇してきますので厨房内での熱中症にご注意下さい。

♪ 7月4連休とお盆休み

前は搬入注意！



緊急時を除いて、だいたいの検査品は山の日（通常は8月11日ですが祝日変動で今年は8月8日に移動し9日が振替休日）とお盆休みの関係で6日金曜日までの受付となる可能性が高いです。特に検便検査は遅く到着するとお盆明けの検査となりますので余裕を持ってお願い致します。期限検査の必要がある場合もお盆休みにかからないように計算して下さい。ご迷惑をお掛けすることになるかもしれませんがご協力お願い致します。

もちろん緊急時は遠慮なく担当営業の携帯へご連絡下さい。（そんなことがないように祈っています笑）

自主管理手帳が新しくなりました！

1冊420円です。

HACCPの考え方を取り入れた手帳です。

毎日の実施記録簿があり記載例もあるので大変便利です。

「食品衛生法」が2018年6月に改正されました。これを受けて、すべての食品事業者は2021

年6月までにHACCP制度化が義務付けられることになりました。

記録は、クレーム時に自分達が正しい作業をしていた証明になります。

必ず、毎日記録して下さい。



皆様からの疑問にお答えします！



大量調理施設衛生管理マニュアルに、

「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい」とありますがなぜですか？（2時間過ぎると菌が増殖するのですか？）

細菌は、約20分に1回 倍々に増殖して行きます。（腸ビなどは10分に1回分裂する）100個の菌量で食中毒になるものがあると言われております。（ノロウイルスや腸管出血性大腸菌は10個で発症）下図を御覧ください。

分裂回数	時間	個数	分裂前	分裂後
0	開始	1個	●	
1	20分	2個	●	●
2	40分	4個	●●	●●
3	60分	8個	●●●●	●●●●
4	80分	16個	●●●●●●●●	●●●●●●●●
5	100分	32個	●●●●●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●●●●●
6	120分	64個	●●●●●●●●●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●●●●●●●●●
7	140分	128個	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

1個から始まった増殖が2時間で64個。次の分裂だと128個と100個を超えますね。これは理論上であり、通常は複数個から始まると言われています。「なぜ？2時間以内に喫食？大量調理」などのワードで検索すると…

大量調理施設衛生管理マニュアルについては、当時の厚生省の中山氏が食品衛生研究に解説を書いています。これによると、「温度管理については、加熱調理後速やかに保温食缶に移し替えて、2時間以内に提供すれば、おおむね65℃以上が維持できることから」と「配送過程があるものを含め、現実的に実施可能と考えられる時間数を設定した」と書いてあります。色々調べてみると面白いですね(*^*)

【編集後記】

近所の優しいおじさまに畑を借りて8年目になります。毎年夏野菜を作り楽しんでいますが、ここ2~3年…ナスとキュウリの収穫量が減っていました。借りている畑の隣の優しいおじさまが『連作障害だ！ここで作ってみな。』違う場所に植えると、しばらく見たことの無いたくましさで育っています。流石です!! 感謝(>_<)

細菌検査室 小林和恵



※今後、細菌室へ電話をかける場合には代表番号をお願いします。

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

衛生検査所登録 79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-2189 (代)